

**Администрация города
Муниципальное Автономное Дошкольное Образовательное Учреждение
«Детский сад № 23» г. Перми**

ПРИКАЗ

04.09.2024

№ 01-07-67/3

**Об утверждении программы, плана
реализации программы
административного контроля на 2024-
2025 учебный год и комиссии
производственного контроля
организации питания**

В целях обеспечения качественного и эффективного контроля за организацией питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу административного контроля организации питания МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми (приложение №1)
2. Утвердить комиссию по административному контролю за организацией питания в составе:
Председатель комиссии: заведующий - Е.Л.Новоселова
Члены комиссии: методист – Г.П.Некрасова
Мед.сестра ГДКП №5 – по согласованию
Повар ООО «Успех» - по согласованию
Председатель профкома – И.А.Замахаева
Заместитель председателя профкома – Л.Ю.Плотникова
Заместитель заведующего – К.В.Наугольных
Старший воспитатель – Е.В.Лесникова
3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с программой и планом административного контроля.
4. Утвердить План реализации программы административного контроля на 2024-2025 учебный год (приложение №2)
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 23» г. Перми



Е.Л. Новоселова

Программа
административного контроля организации питания

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Организатор питания, заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в год	Копии документов
1.2	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Организатор питания, заведующий хозяйством	1 раз в год	Копии документов
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов, документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Акт
2.3	Наличие договор на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в месяц	Акт
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал

	реализации продукта до конечного срока реализации			
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Акт
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Заведующая производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Заведующая производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Акт
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3[1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом по 5кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	Заведующая производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Акт
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Заведующая производством, медицинский работник	1 раз в год	акт
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Заведующая производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Заведующая производством	1 раз в год к приемке	акт
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Заведующая производством	2 раза в год	акт
3.4	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в квартал	журнал
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств,	Заведующий хозяйством,	1 раз в месяц	журнал

	применяемых в данное время	зав.производством		
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в год к приемке	акт
4.3	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в месяц	Журнал
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	ежедневно	Журнал
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	ежедневно	Журнал
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Заведующий хозяйством, зав.производством, медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Заведующий хозяйством, организатор питания	1 раз в квартал	журнал
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в месяц	Журнал
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Заведующий хозяйством, зав.производством	1 раз в квартал	журнал
6. Рацион питания				
6.1	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008г., согласованное руководителем учреждения	Заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в год	Наличие утвержденного меню
6.2	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения	Заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в год	Экспертное заключение
6.3	Блюда ежедневного меню соответствует примерному 10-дневному меню	Заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в 2 недели	журнал

6.4	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Заведующий хозяйством, медицинский работник	ежедневно	Журнал
6.5	Выход блюд соответствует приложению	Заведующий хозяйством, медицинский работник	ежедневно	Журнал
6.6	Наличие технологических карт для всех блюд, предоставленных в меню	Заведующий хозяйством, медицинский работник	1 раз в год	Акт
6.7	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Заведующий хозяйством, медицинский работник	Не реже 1 раза в месяц	Журнал
6.8	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Медицинский работник/комиссия	Не реже 1 раза в месяц	Журнал
6.9	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч.	Медицинский работник/комиссия	Не реже 1 раза в месяц	Журнал
6.10	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Медицинский работник	ежедневно	Журнал
6.11	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Заведующая производством	1 раз в месяц	Приказ, акт
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеет договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Организатор питания	1 раз в год	договор
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в квартал (4 раза в год); Калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре – 1 раз в год; Микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; Исследование 10 смывов с	Организатор питания	В соответствии с программой	акт

	оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; Исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Заведующий хозяйством, медицинский работник, заведующая производством	2 раза в год	акт
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного года	Заведующий хозяйством	ежедневно	Договор
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды	Заведующий хозяйством	1 раз в квартал	договор

**План реализации программы административного контроля
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
<i>1 раз в год</i>			
1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Октябрь -2024 г. 1 неделя	Заведующий
2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Сентябрь -2024г. 4 неделя	Заведующий
3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Декабрь -2024г. 2 неделя	Завхоз
4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Декабрь – 2024г. 4 неделя	Заведующий
5	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Июль 2025г. 1 неделя	Завхоз
6	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Июль 2025г. 1 неделя	Завхоз
7	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Июль 2025г. 1 неделя	Завхоз
8	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола	Июль 2025г. 1 неделя	Завхоз
9	Выделены зоны в групповых помещениях для организации питания	Июль 2025г. 1 неделя	Методист
10	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Июль 2025г. 2 неделя	Завхоз
11	Имеются металлические касеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	Июль 2025г. 2 неделя	Завхоз
12	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения	Июль 2025г. 2 неделя	Завхоз

13	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения	Июль 2025г. 2 неделя	Завхоз
14	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	Июль 2025г. 2 неделя	Заведующий
15	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год	Ноябрь 2025г. 2 неделя	Заведующий
16	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Февраль 2025г. 2 неделя	Заведующий
<i>1 раз в квартал</i>			
1	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором	Ноябрь 2024г., Март-2025г. Июнь-2025г. Октябрь- 2025г. 3 неделя	Завхоз
2	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека	Декабрь- 2024г. Апрель- 2025г, Июль-2025г, Ноябрь-2025г. 4 неделя	Завхоз
3	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	Сентябрь-2024г.,Январь-2025г. Апрель-2025г. Август-2025г. 1 неделя	Завхоз, методист
4	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	Сентябрь-2024г.,Январь-2025г. Апрель-2025г. Август-2025г. 1 неделя	Завхоз, методист
5	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Октябрь -2024г., Февраль-2025г, Апрель-2025г. Сентябрь 2025г. 2 неделя	Заведующий
<i>1 раз в месяц</i>			
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Заведующий
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов	С октября 2024г. по август.2025г. 2 неделя	Заведующий

	(декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1 [1]) *. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)		
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Заведующий
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	С октября 2024г. по август.2025г. 4 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	С октября 2024г. по август.2025г. 4 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Завхоз
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5 [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Заведующий
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]): например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба - филе или потрошенная без головы	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Заведующий, завхоз
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	С октября 2024г. по август.2025г. 2 неделя	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
10	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	С октября 2024г. по август.2025г. 2 неделя	Завхоз
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	С октября 2024г. по август.2025г. 2 неделя	Завхоз

12	Соблюдается график проведения генеральных уборок	С октября 2024г. по август.2025г. 2неделя	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
13	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	С октября 2024г. по август.2025г. 2 неделя	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
14	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Завхоз
16	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Методист
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки: - соответствуют примерному 10-дневному меню - составлены отдельно на два возраста	С октября 2024г. по август.2025г. 4 неделя	Заведующий
18	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (приложение 10 [1])	С октября 2024г. по август.2025г. 4 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
19	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	С октября 2024г. по август.2025г. 4 неделя	Заведующий
20	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
21	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
22	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	С октября 2024г. по август.2025г. 1 неделя	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
23	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение № 9 [1])	С октября 2024г. по август.2025г. 3 неделя	Заведующий

24	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	С октября 2024г. по август.2025г. 3неделя	Заведующий
<i>1 раз в неделю</i>			
1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	Понедельник- 1 неделя месяца; вторник-2 неделя месяца ;среда -3 неделя месяца; четверг -4 неделя месяца	Методист
2	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	Понедельник- 4 неделя месяца; вторник-3 неделя месяца ;среда -2 неделя месяца; четверг -1 неделя месяца	Методист
<i>Ежедневно</i>			
1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Ежедневно	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Ежедневно	Завхоз ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5
3	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Ежедневно	Заведующий ,мед. сестры по согласованию ГБУЗ ГДКП№5